



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (ANTALYA)

Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bir kilo un ve 12 yumurta su katmadan yoğrulur. Yufka açılır. Kızgın suda haşlanır. Haşlanan yufkalar tepsiye serilir. Soğan, maydanoz, nane, keş (çökelek), kıyma yağla kavrulur, yufkaların arasına serilir. Ocağa üzerine sıvıyağ gezdirilerek kızarıncaya kadar pişirilir.



Fotoğraf "güllülökum" tarafından gönderildi. 12.03.2019